

Kalte Vorspeisen

Frühlingssalat à la Iris Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Perigord Trüffel Fr. 55

Schottische Lachs Roulade mit Krabben Tatar, grüne Spargeln mit Vinaigrette & Süss Sauer Sabayon mit Salat Fr. 55

Foie-Gras Kirsche mit Rhabarber & Pickel Gemüse Fr. 55

Warme Vorspeisen

Gnocchi mit frischen Morcheln & Kalbsmilken auf Schwarzwurzeln & Bärlauch Sauce Fr. 55

Gnocchi mit frischen Morcheln auf Schwarzwurzeln & Bärlauch Sauce & Schnecken Fr. 65

Tom Yam Kung Suppe mit Black Tiger Fr. 49

Maine Hummer mit Artischocken, Trüffel-Püree & Hummer Bisque Fr. 56

Gebratene Gänseleber auf Rhabarber Chutney Fr. 55

Fisch & Vegetarisch

Zander aus dem Lago Maggiore auf Wirsing mit Steinpilzen, Endivie, geschmorter Sellerie, Erbsen-Püree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline Fr. 75

Limonen-Quark-Tortellini mit Gemüse, frischen Pilzen & Rosmarin Beurre Blanc Fr. 59

Fleisch Gerichte

Pyrenäen Milchlammschulter auf Schwarzwurzeln & Blattspinat mit frischen Morcheln, Spargeln, Artischocke mit Peperonata, Pastinaken Püree, Café de Paris Jus & Kartoffel-Gnocchi für 2 Personen Fr. 75 p Person

Kalbsrücken aus Emmental auf Kardy mit Endivie, Spargel, Karotte, Pastinaken Püree, Café de Paris Jus & Kartoffel-Mousseline Fr. 75

Rindsfilet Royal auf Kardy mit Endivie, Spargel, Bimi, Karotten, Sellerie Püree, Kartoffel-Terrine & weisse Pfeffersauce Fr. 75

Süssspeisen

„Friedis“ Schokoladen Mousse im Milchkännchen mit Früchte Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Singlemalt Whisky Sabayon &

Ingwer Sorbet auf Pistazien Mousse Fr. 26

Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille Eis Fr. 26

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26